

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/dellinger-carbon-fiber-octagon-uniwersalny-140-mm-p-8270.html>

Dellinger Carbon Fiber Octagon uniwersalny 140 mm



Cena	343,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2209187
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Dellinger Carbon Fiber Octagon uniwersalny 140 mm

Uniwersalny nóż - niezastąpione narzędzie w każdej kuchni

Ten wszechstronny nóż doskonale sprawdzi się przy codziennych pracach kuchennych. Umożliwia precyzyjne krojenie owoców i warzyw bez ich miażdżenia, a także sprawnie radzi sobie z mniejszymi porcjami mięsa i sera. Dzięki niemu krojenie staje się nie tylko łatwiejsze, ale i przyjemniejsze. Może z powodzeniem zastąpić duży nóż szefa kuchni, zwłaszcza gdy zależy Ci na dokładnych, precyzyjnych cięciach. Świetnie sprawdza się również podczas siekania ziół, stając się praktycznym pomocnikiem w kuchni.

Zalety korzystania z noża uniwersalnego:

- **Wszechstronność** – długość ostrza 140 mm sprawia, że nóż nadaje się do wielu zastosowań: od krojenia warzyw, przez porcjowanie mięsa, aż po filetowanie.
- **Poręczność** – mniejsze rozmiary i niższa waga w porównaniu do tradycyjnych noży szefa kuchni ułatwiają manewrowanie i zapewniają większą kontrolę.
- **Uzupełnienie dla większych noży** – znakomicie dopełnia zestaw noży kuchennych, szczególnie w połączeniu z dużym nożem szefa kuchni.

Uzupełnienie dla większych noży – znakomicie dopełnia zestaw noży kuchennych, szczególnie w połączeniu z dużym nożem szefa kuchni.

Seria noży **Dellinger Carbon Fiber Octagon** zachwyca wyglądem, imponuje lekkością i doskonale dopasowuje się do dłoni – zarówno osób praworęcznych, jak i leworęcznych. Każdy miłośnik gotowania doceni nie tylko ich unikalny styl, ale również świetnie wyprofilowany, ośmiokątny uchwyt, który zapewnia komfort pracy.

Rdzeń ostrza wykonano z wysokiej jakości stali damasceńskiej VG10 o twardości 61 ± 1 HRC, która gwarantuje doskonałe właściwości tnące. Otacza go 66 warstw dwóch typów stali nierdzewnej, co znacząco zwiększa wytrzymałość i odporność ostrza na uszkodzenia. Charakterystyczny wzór Ice Hypnosis nie tylko nadaje mu wyjątkowy wygląd, ale także ogranicza tarcie podczas cięcia i zapobiega przywieraniu żywności do powierzchni ostrza. Dzięki precyzyjnej obróbce nóż jest łatwy w utrzymaniu i zachowuje ostrość przez długi czas, a w razie potrzeby można ją szybko odnowić przy użyciu kamieni wodnych.

Tradycyjny **uchwyt** o ośmiokątnym kształcie gwarantuje pewny i komfortowy chwyt, nawet w trudnych warunkach pracy. Większa część rękojeści została wykonana z włókna węglowego zatopionego w żywicy, natomiast część przy ostrzu – z czarnego materiału G10. Ten kompozyt cechuje się wyjątkową odpornością na wilgoć, wahania temperatury i ścieranie, co przekłada się na trwałość i niezawodność uchwytu. Dodatkowo G10 jest lekki, solidny i nie wymaga skomplikowanej pielęgnacji.

Ekskluzywne opakowanie - doskonały pomysł na prezent

Każdy nóż umieszczony jest w starannie wykonanym, eleganckim pudełku z drewna, które podkreśla jego wyjątkowy charakter. Połączenie najwyższej jakości rzemiosła, szlachetnych materiałów i dopracowanej formy sprawia, że ta kolekcja to idealny wybór na prezent dla każdego entuzjasty perfekcyjnych noży.

Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 270 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 75 g

Stal VG-10

HRC 70 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: tworzywo sztuczne

Myć ręcznie

Made in China